

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ГПОУ КемТИПиСУ
Е.В. Иванченко



СОГЛАСОВАНО:
Руководитель РКЦ
Е.Л. Руднева

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
ПО СТАНДАРТАМ ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ
по компетенции Поварское дело**

Жеребьевку проводит сертифицированный эксперт. Вскрытие «Чёрных ящичков» производится сразу после жеребьевки, далее студентам с экспертами даётся 1 час чистого времени для написания меню и окончательной заявки продуктов.

Все студенты экзамена за один день проходят один модуль на выполнение модуля дается 3 часа без учёта уборки рабочего места 0,5 часа, общая продолжительность выполнения заданий 3,5 часа.

ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
- правильность использования цветных разделочных досок;
- правильность подачи заявки на продукты;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
- владение кулинарными техниками;
- владение технологиями

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

- время подачи;
- температура подачи;
- присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
- корректная масса или размер блюда;
- чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
- правильность нарезки продуктов

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

- визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
- стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
- сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
- консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
- вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Требования к форменной (санитарной) одежде студентов и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Передник или фартук –любого цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), безопасная обувь.

Модуль1		Miseenplace	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка сырья и полуфабрикатов для блюд 	

Модуль1.1		Холодная закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции холодной закуски из птицы - рулет • Используйте обязательный продукт • 1 соус на выбор студента • Минимум 1 гарнир на выбор студента 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда – максимум 130 г • 2 порции закуски подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица (тушка 1,5-1,8кг) 	
	Обязательные ингредиенты	Фисташки	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	

Модуль1.2		Горячая закуска	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячей закуски из рыбы • Минимум один овощной гарнир на выбор студента • Минимум 1 соус на выбор студента; 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса блюда - минимум 130г • 2 порции горячей закуски подаются на круглых белых плоских тарелках диаметром 32 см • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - рыба (тушка) 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Модуль1.3		Горячее блюдо	Компетенция 34
	Описание	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовить 2 порции горячего блюда из птицы • Использовать два способа кулинарной обработки основного продукта. • 2 вида гарнира из овощей - нарезка турне (turned) - пюре • Минимум 1 соус на выбор студента 	
	Подача	<ul style="list-style-type: none"> • Масса горячего блюда - минимум 220 г • Рекомендуемое соотношение основного продукта и гарнира 60:40 • 2 порции горячего блюда подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см • Отдельно подаётся одна порция 50 мл основного соуса в соуснике для слепой дегустации • Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! 	
	Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов • Используйте продукты из «Чёрного ящика» - птица, овощи 	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом экзамена, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке	